

THINGS TO DO, SEE AND SAMPLE | TOUT CE QUE VOUS POUVEZ FAIRE, VOIR ET TENTER

THE BURLINGTON  
INTERNATIONAL  
AIRPORT QUARTERLYFREE  
GIFT

SPRING / PRINTEMPS 2015



THE  
NORTH  
FACE

# YOUR OUTDOOR HEADQUARTERS



FLIGHT  
SERIES



SUMMIT  
SERIES



STEEP  
SERIES

Photo by Tim Koppitz

*locally owned and operated*

## LIFE STYLE STORE

90 Church Street Burlington  
[www.KLMountainshop.com](http://www.KLMountainshop.com)  
877-284-3270

## SUMMIT SHOP

210 College Street Burlington  
[www.KLMountainshop.com](http://www.KLMountainshop.com)  
877-284-3270

KL.MOUNTAINSHOP.COM

**SAVE** up to **60%\***  
**OUTLET STORE**



2613 Shelburne Rd., Shelburne // 877-284-3270  
[www.KLMountainshop.com](http://www.KLMountainshop.com)

\*Excludes sale items

# PROHIBITION



## PIG

SMOKED MEAT • LIBATIONS • BREWERY<sup>®</sup>  
WATERBURY, VT

Featured in  
The Wall Street Journal,  
Boston Globe, Montreal Gazette  
and San Jo Press



2014 Winner  
of Six Daysles

"Best beer town in New England." - Boston Globe



**Growler fills  
of our house  
brewed beers  
are now  
available!**

**Stop by for  
a beer and  
a bite today.**



B  
R  
E  
W  
E  
R  
Y

Brewery opens at 11:30AM everyday for lunch + supper.



23 South Main Street • Waterbury • Vermont  
[prohibitionpig.com](http://prohibitionpig.com)





## Welcome to Burlington — and Vermont.



**GENE RICHARDS**  
Airport Director/  
directeur par de  
l'aéroport



**HIRO  
WEINBERGER**  
Burlington  
Mayor/maire de  
Burlington

**W**e're delighted to have you, *BTV*. The Burlington International Airport Quarterly is a bilingual magazine — translated into French for our Quebecois visitors — that highlights Vermont's recreational, cultural and dining scenes according to the season. If you've come here to enjoy springtime, you'll find some tempting options within these pages.

Or, if you're just passing through Vermont, we hope the offerings in this issue convince you to return for a longer stay! Use this magazine, too, as a guide to the airport and on-the-ground transportation options.

While you're waiting for takeoff, the Burlington International Airport aims to make your stay a pleasant one. Whether you're a frequent flyer or brand new to the facility, please have a look around and enjoy its amenities and services, including:

- **Food vendors.** In the north and south terminals, locally owned Skinny Pancake serves up handmade crepes filled with farm-fresh ingredients, as well as craft beer, wine and liquor. On the first floor near check-in, the Chubby Muffin sells baked goods and coffee drinks.
- **A yoga room.** On the second floor, this calm

and easy space offers passengers a chance to stretch, meditate or just chill out before a flight.

- **Breastfeeding rooms.** New mothers can spend private time with their babies in the "pod" in the north terminal or in a Mammas-supported pre-nursery room.

- **Charging stations and free Wi-Fi.** Passengers can find dozens of outlets throughout the airport and hook up to its new "Purple Wi-Fi" fiber-optic network, which is faster than ever before.

- **Local art.** To make the airport more beautiful, local nonprofit Burlington City Arts curates exhibits of work by Vermont artists. See page 29 of this issue for locations and details of current artworks.

You'll benefit from two recent developments at the airport, even if you can't see them:

- **Solar panels.** About 1,000 solar panels on the roof of the north parking garage add to the airport's eco-friendly aesthetic. The power generated goes back into the local energy grid.

- **High security.** One hundred additional video cameras and new access controls make the airport even safer for passengers and staff.

We thank you for flying BTV and hope you'll come back to see us soon. Let the beautiful city of Burlington and state of Vermont amaze you. *W*

**N**ous sommes ravis de vous accueillir BTY. Le bulletin semestriel de l'Aéroport international de Burlington est un magazine bilingue traduit en français pour nos amis québécois qui met en valeur les attraits récréatifs, culturels et culinaires de Vermont, selon la saison. Si vous êtes venu profiter du printemps, une foule d'options intéressantes s'offrent à vous.

Si vous ne faites que passer, nous espérons que les suggestions présentées dans ce numéro vous convaincront de revenir pour un plus long séjour! Utilisez également ce magazine pour vous orienter dans l'aéroport et guider vos choix de transport terrestre.

L'Aéroport international de Burlington tient à rendre votre attente aussi agréable que possible. Que vous soyez un habitué des lieux ou que vous en soyez à votre première visite,



n'hésitez pas à faire le tour des installations et à profiter des nombreux services.

• **Restauration.** Dans les terminaux nord et sud, le restaurant local Saffery Pastryerie sert des onigres maison garnies d'ingrédients frais de la ferme et propose une sélection de bières artisanales, de vins et de spiritueux. Au premier étage, près des comptoirs d'enregistrement, Chabry Hufn vend des produits de boulangerie et divers types de café.

• **Salle de yoga.** Au deuxième étage, les passagers ont accès à un espace

calme et confortable où ils peuvent faire quelques étirements, méditer ou simplement se relaxer avant leur prochain vol.

• **Salles d'attente.** Les nouvelles mamans peuvent passer du temps avec leur nourisson dans la « station » du terminal nord ou la salle Mamava avant la sécurité.

• **Bonnes de recharge et Wi-Fi gratuit.** Les passagers peuvent trouver des dizaines de prises de courant dans l'aéroport pour recharger leur appareil et se connecter au nouveau réseau « Purple » à fibres optiques, plus rapide que jamais.

• **Art local.** Afin d'égayer encore davantage notre magnifique aéroport, l'organisme sans but lucratif local Burlington City Arts organise des expositions mettant en valeur le travail d'artistes du Vermont. Rendez-vous à la page 29 du présent numéro pour en apprendre davantage sur les expositions en cours.

En outre, deux développements récents ont fait leur apparition à l'aéroport, même si vous ne pouvez pas les voir.

• **Panneaux solaires.** Environ 1 000 panneaux solaires ont été installés sur le toit du garage nord et contribuent à l'esthétique écologique de l'aéroport. L'énergie ainsi créée est acheminée au réseau électrique local.

• **Haute sécurité.** Une centaine de caméras vidéo supplémentaires et de nouveaux contrôles d'accès renforcent la sécurité des passagers et du personnel.

Nous vous remercions d'avoir choisi BTY et espérons que votre séjour à Burlington et l'État du Vermont sauront vous surprendre par leurs splendeurs. ☺

ARND BRONKHORST COURTESY OF AIRPORT PHOTOGRAPHY

## Convenient Location and Great Selection

- Thousands of Vermont products
- Extensive beer & wine department
- Large variety of wellness products
- Hot and cold food bar
- Deli sandwiches
- Fresh local produce
- Artisan cheese
- Fresh cut meat
- Friendly staff



**City Market**  
Coop River Coop

Your Community-Owned Grocery Store

81 S. Willoughby Ave., Burlington, VT 05401

Open 7 a.m. - 11 p.m. every day • 802-443-9700 • [www.citymarket.org](http://www.citymarket.org)

**BURLINGTON WINTER  
FARMERS  
MARKET**



**NOV 9-27**  
**DEC 6-20**  
**JAN 13-27**  
**FEB 14-28**  
**MAR 14-28**  
**APR 11**

**MEMORIAL AUDITORIUM**  
1000 CHURCH ST. N. W.  
10AM - 3PM  
OVER 50 VENDORS  
and entertainment!

**SAVE THE DATES  
SATURDAYS**

**SUMMER MARKET  
OPENING DAY MAY 9 2015**




Designs by:  
Nicole Miller  
Trina Turk  
BCBG  
Elizabeth and James  
Ralph  
Diane von Furstenberg  
and more!

[www.JessBoutique.com](http://www.JessBoutique.com)  
88 Church St. 802.667.4704



**Escape to the Warmth.**

**Book Now.**

**LOW FARES**

**RELIABLE SERVICE**

**TOP DESTINATIONS**



COMPARE AND SAVE

44.47 W N 73.1533 W



**WWW.BTV.AERO**





# Points of View

Three artsy road trips within an hour of Burlington

Trois escapades artistiques à moins d'une heure de Burlington

BY CAROLYN FOX

**B**urlington has long held a reputation as an arts destination. Its numerous venues, well-attended festivals and thriving performing-arts scene have landed it on *AmericanStyle Magazine's* list of the Top 25 Small Cities for Art several years in a row. The city has even ranked as the sixth most artist-friendly alternative to New York City and Los Angeles, based on the cost of living, local flavor and value placed on the arts.

Happily, the arts extend far beyond Burlington and into the rest of the Green Mountain State. That fact is underscored every spring and fall, when the Vermont Crafts Council organizes an Open Studio Weekend (vermontcrafts.com), designed to showcase the visual arts and illuminate the creative process. Bright yellow signs along roadside guide visitors to 250 artist studios across the state. You'll find everything from handcrafted rocking chairs in Starkboro to glassblowing in Johnson.

In advance of the Open Studio Weekend on May 23 and 24 we're highlighting three art studios well worth the drive from Burlington, as well as attractions to explore along the way.

**B**urlington is no longer just a reputation; it's a destination. artistique. Ses nombreuses salles, ses festivals très prisés et sa scène culturelle florissante lui ont valu de faire partie du podium « Small Cities for Art » du magazine *AmericanStyle* plusieurs années de suite. Elle s'est même classée sixième, parmi les villes qui peuvent remplacer New York et Los Angeles pour leur sympathie pour les artistes, compte tenu du coût de la vie, de la culture locale et de la place accordée aux arts.

Heureusement, cette effervescence ne se limite pas à Burlington : elle rayonne partout dans l'État des Montagnes vertes. Ce le constate chaque année, au printemps et à l'automne, quand le Vermont Crafts Council organise son week-end Open Studio. (vermontcrafts.com) afin de mettre en valeur les arts visuels et le processus de création. À cette occasion, des panneaux jaunes se font le long de routes guidant les visiteurs vers 250 ateliers d'artistes-participants. Vous y trouverez de tout : des chaises à balancelles faites à la main à Starkboro aux œuvres en verre soufflé à Johnson.

En prévision de ce week-end tout en couleur, qui se déroule les 23 et 24 mai, nous vous présentons trois ateliers d'artistes à l'écarteur de Burlington qui valent le détour ainsi que d'autres attractions à explorer durant le trajet.





# Waterbury (30 minutes from Burlington)

## JEREMY AYERS POTTERT [jeremyayerspottery.com](http://jeremyayerspottery.com)

When Tropical Storm Irene ravaged Waterbury in 2011, water flooded the first floor of Jeremy Ayers' home up to the windows. The artist's pottery studio, at the basement, was completely wiped out. "Water in the large yellow house in Ayers' family for six generations, we'd be able to spot the damage today. The space is warm and dry and smells pleasant if not dry."

In fact, the storm directly led to Ayers devoting himself to his pottery business full time. He left a teaching job to rebuild his home and care for his aging grandfather — who, as a 90-year-old, had been rescued by rowboat during Waterbury's flood of 1937. When Ayers finished the home's renovations in late 2012, he decided to turn his craft of more than 15 years into his main gig.

Ayers utilizes stoneware — an impure versus tropical platform and serving bowls intended for daily use — seamlessly melds form and function. The pieces feature bold, striped patterns in a limited natural color palette: white on brown, white on black, even white on white. "I'm not really into the random, y'know, glazes," inspires Ayers. "I'm working with the absence of color. I want it to be about line and form."

Ayers went to art school with the intention of becoming a photojournalist. Since then, however, he became captivated by the potter's wheel. "The 18-year-old me fell in love with the journey" of the old-fashioned art form, he recalls.

That passion continues today. "My favorite piece," Ayers says, "is actually the one that I'm making!"



Quand le tempête tropicale Irene a ravagé Waterbury en 2011, les eaux ont envahi le premier étage de la maison de Jeremy Ayers jusqu'à la hauteur des fenêtres. Son atelier de poterie, dans le sous-sol, a été complètement détruit. Aujourd'hui, si vous

visitez cette grande maison jaune, qui appartient à la famille Ayers depuis six générations, vous ne verrez aucune trace de dommages. L'espace, chaleureux, sent bon le bois humide.

En fait, depuis le tempête, Jeremy a décidé de se consacrer à temps plein à son entreprise de poterie. Il a quitté son poste d'enseignant pour rebâtir sa maison et prendre soin de son grand-père malade. Celui-ci, à l'âge de 90 ans, a été sauvé à bord d'un canot à rames lors des inondations de Waterbury en 1937. Quand Jeremy a achevé les rénovations à la fin de 2012, il a décidé de faire tourner sa page pour consacrer temps des 15 dernières années.

Les objets de tous les jours que fabrique Jeremy — pots, boîtes, vases, tasses, assiettes et bols de service — se distinguent tant par leur forme que par leur fonctionnalité. Chaque pièce arbore des rayures franches et une palette limitée de couleurs naturelles : blanc sur brun, blanc sur noir et même blanc sur blanc. « Je ne suis pas du tout en, en cet aspect-là. Je travaille avec l'absence de couleur pour mettre l'accent sur le ligne et la forme ».

Jeremy est entré à l'école des beaux-arts dans le but de devenir photojournaliste, mais une fois les bes. il est le bar de potier qui a capté son intérêt. « À 18 ans, je suis tombé amoureux de cet art très ancien ».

Et Jeremy est toujours aussi passionné. « Ma pièce préférée, dit-il, est habituellement celle que je suis en train de créer ».

## Nearby Attractions

### COLD HOLLOW CIDER MILL [coldhollow.com](http://coldhollow.com)

Located along a popular tourist route nicknamed "The crooked Mile," this old-fashioned general store on Route 100 serves cider year-round and fresh cider doughnuts that have been featured in *Gourmet* magazine.

Située le long de la route 100, une artère touristique très connue surnommée « l'entrecroisement déformé », ce magasin général a lancé une fabrique de cidre toute l'année et des beignets faits au cidre dont le succès de *Gourmet* a déjà valu les médias.



Photo: © Justin D'Amico for The Post

### GREEN MOUNTAIN CLUB VISITOR CENTER [greenmountainclub.org](http://greenmountainclub.org)

This nonprofit club maintains the Long Trail, which spans the length of Vermont and is America's oldest, long-distance hiking trail. Learn all about the Green Mountain forest, then picnic and strolling views of the ranges and walk the half-mile Short Trail.

Ce club sans but lucratif veille à l'entretien de la Long Trail, qui traverse tout le Vermont et qui constitue le sentier de longue randonnée le plus ancien d'Amérique. Vous y apprendrez tout ce qu'il y a à savoir sur les Montagnes vertes et vous pourrez y pique-niquer en profitant d'un panorama époustouflant. Ne manquez pas non plus d'explorer le Short Trail, qui s'étend sur moins d'un kilomètre.

### BEAN & JERRY'S FACTORY [beanandjerrys.com](http://beanandjerrys.com)

Short and sweet, the 30-minute tours of the ice cream mecca — Vermont's version of Hershey's Chocolate Factory — include a short "meat" taste test and stops at the River Grapery and glass shop.

Les visites d'une demi-heure de cette « destination onirique glacée » par les célèbres Jerry et Charlie et la chocolaterie, selon Vermont comprennent le sacrement d'un court mariage, une séance de dégustation bon et un arrêt au bar Jager. River Grapery.





# BTV

**Escape to the Big City.  
Book Now.**

**LOW FARES**

**RELIABLE SERVICE**

**TOP DESTINATIONS**



COMPARE AND SAVE

44.4715° N 73.1533° W



**WWW.BTV.AERO**



THINK SUMMER!



## BROWN LEDGE CAMP

ON LAKE CHAMPLAIN IN COLCHESTER, VERMONT

—+— GIRLS 10 TO 17 —+—

4 & 8 WEEK OVERNIGHT SESSIONS | UNIQUE FULL  
CHOICE PROGRAM IN HORSEMANSHIP (34 HORSES)  
THEATRE ARTS | WATER & FIELD SPORTS  
*Excellent instruction at all skill levels.*



*Celebrating* OUR 80TH SEASON

**FREE**

Call, email or go online to  
request our DVD and brochure.

802-862-2442 | info@brownledge.org | brownledge.org



## MAY DAY STUDIO maydaystudio.com

Elegant letterpress printing has become the new standard for wedding invitations, but Kelly McMahon's cheery yellow studio will remind you that this craft is more than a passing trend. Sitting among four other presses is a groovy, cast-iron Chandler & Price contraption. With ornate, twisted spokes and a foot treadle, the machine is so dated that it now looks steampunk cool.

Indeed, until the 1980s letterpress was the normal method of printing text since its 1440s invention by Johannes Gutenberg. "There used to be letterpress printers in every town," explains McMahon. "Now they're few and far between."

McMahon describes herself as a "one-time poet and type junkie who learned the tools of the trade and never looked back." While getting her MFA in creative writing, she took a seminar on artists' books. "I sat some type, and I was hooked," she says. "It's a practice in perfection. It's really cool, satisfying to be really good at one one small thing."

Her May Day Studio space, shared with a band and a painter, produces quirky, handcrafted paper goods — including a line of brightly colored, original designs sold on Etsy from two tables to market tables.

"I came into all of this pretty ignorant of the history of lettermaking," McMahon recalls. Now she says, "It really feels sort of like a duty to learn as much as I can about the way [printing] was done" — and to share it. She'll do just that at Open Studio Weekend, when visitors will be able to run one of her original prints through the press.

La typographie élégante qui ornait les invitations de mariage est tout autre à la mode, mais une visite au bel atelier jaune vil de Kelly McMahon vous convaincra que cet art n'est pas qu'une simple tendance passagère. Parmi les quatre autres presses typographiques, on trouve une machine Chandler & Price en fonte qui date de l'invent

Price en fonte qui date de l'invent

Depuis son invention en 1440 par Johannes Gutenberg, jusqu'aux années 1980 la typographie était la méthode normale d'impression. » Aujourd'hui, on trouve des presses typographiques dans toutes les villes, explique Kelly McMahon. Elles sont rares et abrogées les uns des autres.

Kelly se décrit comme une « poète à ses heures et une accro de la type, qui a appris les rudiments du métier et qui n'a jamais décroché ». Durant ses matins en beaux arts, elle a assisté aux séminaires sur les livres d'artistes. « Du moment où j'ai commencé à assembler des cahiers, j'ai été conquise », dit-elle. C'est en torgnant qu'un devoir torgner. Malheureusement, c'est extrêmement gratifiant.

Dans son atelier May Day Studio, où elle partage avec un groupe de musiciens et un peintre, Kelly fabrique à la main des articles de papier uniques, dont une gamme de créations originales aux couleurs éclatantes — allant des lettres à des sacs à dos imprimés — qu'elle vend sur Etsy.

« J'ai commencé à pratiquer le métier sans trop connaître l'histoire de l'imprimerie », dit Kelly, mais maintenant, je me suis un devoir d'en apprendre le plus possible sur le sujet et de partager mes connaissances. » Et c'est ce qu'elle fera durant le week-end Open Studio, quand les visiteurs auront l'occasion de passer l'une de ses créations originales dans la presse typographique.

## Nearby Attractions

### CAPITAL CITY FARMERS MARKET

capitalcityfarmersmarket.com  
This bustling, year-round Saturday market moves outdoors starting in May. Listen to live music and watch cooking demonstrations while strolling the stalls and sampling local cheese, jam, honey and syrup.

Ce marché du dimanche les années où il y a tous les jours. Le déplace à l'extérieur des tables de mai. Assistez à des concerts et à des démonstrations culinaires (just en dégustant d'un stand à l'autre et en goûtant aux produits locaux (voir images: jambon miel et sirop).

### NORTH BRANCH NATURE CENTER

northbranchnaturecenter.org  
Bird-watch, walk, sit or swim at this 28-acre preserve located at the bend in the north branch of the Winlock River. Trails follow the river and connect to scenic Hubbard Park, which has a 34-foot dome observation tower and picnic pavilion. Observation de oiseaux, machines de relaxation, vols, bains, dévotions que vous pouvez pratiquer sur les rives de la Winlock. Situé au détour de la branche nord de la rivière Winlock. Les sentiers longent la rivière et débouchent sur le pittoresque parc Hubbard, où l'on trouve un tour d'observation en pyramide de 34 m et un pavillon de pique-nique.



### NEED ON MAIN

needsonmain.com  
Functioning as both a full-service restaurant and a New England Culinary Institute classroom, students — tomorrow's great chefs — prepare seasonal, locally sourced brunches, lunches and dinners.

Dans cet établissement, qui compte à la fois un restaurant à service complet et une salle de classe de l'Institut culinaire de la Nouvelle-Angleterre, les chefs cuisiniers en herbe préparent, sous la supervision avisée, à partir de produits locaux, pour le brunch, le dîner et le souper.

STREET TACOS  
POZOLE  
TAMALES  
CHILE RELLENOS

**BIGGEST  
TEQUILA  
BAR IN VT**  
OVER 30  
MARGARITAS  
MADE FRESH  
FROM SCRATCH



authentic mexican cuisine

BEST AUTHENTIC  
MEXICAN FOOD IN VT  
FEATURING LOCAL &  
FRESH INGREDIENTS

802-644-9960 • 100 Church St. • Burlington  
802-662-4004 • 4 Park St. • Essex Junction (Lapels store)  
www.elgatoctentia.com • info@elgatoctentia.com

TEAM BUILDING, PARTY FRIENDLY, ADD ADVENTURE FROM SPRING TO WINTER

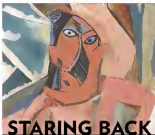
**ZIP LINE CANOPY  
ADVENTURES**



**ARBORTREK**  
A Family-Owned Adventure Company  
ARBORETUM • WAREHOUSING • VT

**(802) 644-9300**  
[www.arbortrek.com](http://www.arbortrek.com)

LESS THAN 20 MINUTES FROM STONE & ALPINE HOMES FROM BURLINGTON, VT



## STARING BACK

The Creation and Legacy of  
Picasso's *Les Femmes d'Alger*

FEBRUARY 2 - JUNE 21, 2015

**FLEMING**

[WWW.FLEMINGMUSEUM.ORG](http://WWW.FLEMINGMUSEUM.ORG)



Just minutes from the airport!

Continental Breakfast | Fitness Center | Indoor & Outdoor Pools  
Windjammer Restaurant and Upper Deck Patio On-Site | Free WiFi  
24 Hour Airport Shuttle | Stay and Fly Packages Available



BEST WESTERN PLUS  
**Windjammer Inn**  
AND CONFERENCE CENTER

1076 Williston Road, South Burlington, VT  
802.863.1125 | [www.bestwesternburlingtonvt.com](http://www.bestwesternburlingtonvt.com)



ALL: CODY KEMPA

## ANNE CADY OIL PAINTINGS

**annecady.com**  
In her studio — an old granary where grain occasionally still falls from the ceiling — Anne Cady paints a thousand views of Vermont, over and over again. It's the Middlebury farm where she spent her childhood summers. "The rural countryside gave me so much happiness and enabled me to breathe," she recalls. "I'd come to Vermont in the summer and just go, *sketch*."

That view "is with me while I'm painting and it comes through my paintings in many ways!" she says — though her canvases never look the same. Cady's work clearly conjures Vermont's rolling hills, booming mountains, old farms and cultivated farmlands. But she uses jewel tones and fantastical perspectives that don't exist in nature. The trees look like cotton candy, and the ground seems to glow from within.

Cady is adamant about not playing by the "rules" when it comes to art. On her website, she explains her outlook with a quote from Paul Gauguin: "Do not copy nature too closely. Art is an abstraction, derive it from nature while dreaming in front of it."

That's a lesson she's passed on to generations of art students. "When you're a kid, everybody can draw and paint things," she says. "Then, as you grow, some outside force tells you you can't do things." To counter that force, she began giving backyard classes to neighborhood kids at age 15. After settling in Vermont, she founded and ran an art school for 30 years.

Now, with grandchildren of her own, Cady is still experimenting with creative expression. "The playing with composition and color all the time," she says. "There's a rhythm, there's a softness... there's a magic. It's more like a dream!" ☛

Dans son atelier, un ancien grenier dont le plancher laisse encore parfois tomber des grains, Anne Cady peint, obséquieusement le même paysage, un coin du Vermont qui la tient assise jusqu'à l'agot de l'incrivage de chaque Middlebury où elle passait ses étés quand elle était petite. « La campagne m'a permis beaucoup de bonheur, dit-elle. Laisa au Vermont, pour moi, c'était la possibilité de prendre un bel air ».

« Ce paysage me revient toujours en tête quand je peins et cela se traduit de diverses manières dans mes œuvres. » Bien qu'aucune de ses toiles ne soit pareille à une autre, Anne expose toujours les mêmes paysages.

Les montagnes majestueuses, les vallées gracieuses et les fermes agricoles du Vermont. Par contre, elle utilise des tons de jais ou des perspectives fantastiques qui n'existent pas dans la nature. Par exemple, le feuillage des arbres ressemble à de la barbe à papa et une lune semble enrouler du sol.

Anne veut à accorder des « règles » quand il s'agit d'art. Sur son site Web, elle expose son propos avec une citation de Paul Gauguin : « Ne copiez pas trop la nature. L'art est une abstraction. tirez-le de la nature en rêvant devant elle ».

Mais une leçon qu'Anne a transmis à ses étudiants. « Quand on est enfant, dit-elle, on peut dessiner et peindre n'importe quoi. Mais, on grandit, on se force à dire qu'on ne peut pas faire telle ou telle chose. » Pour contrer cette force, Anne donne des cours à des jeunes de 15 ans du voisinage. Après avoir établi au Vermont, elle a fondé et dirigé une école des beaux-arts pendant 30 ans.

Aujourd'hui, Anne a des petits-enfants bien à elle et elle continue d'exprimer sa créativité. « Je joue constamment avec la composition et les couleurs. Il y a un rythme, une douceur, une magie. On dirait presque un rêve. » ☛



## Nearby Attractions

### THE BORGAT CAFE & BREWERY

**theforbocafe.com**  
Since 2003, this favorite local haunt has served contemporary farm-fresh comfort food alongside in-demand, house-brewed beers.

Grâce à 2003, cet établissement, très aimé par les gens du coin, sert une cuisine reconfortante accompagnée d'ingrédients frais, ainsi que des bières brassées sur place.

### LU-LU ICE CREAM

**lulucrm.com**  
Opening for the season in May, this small-batch artisan ice cream shop accepts flavors like the Walking Dead — vanilla ice cream with marshmallow "bones," a ripple of fresh raspberry "blood" and dark chocolate chunks.

Ouvrant dès le mois de mai, ce comptoir de crème glacée artisanale offre des saveurs inhabituelles comme « Walking Dead » — une crème glacée à la vanille avec des « os » en marshmallow, un gel de « sang » aux framboises fraîches et des morceaux de chocolat noir.

### BARTLETT FALLS

Located right off Lincoln Road about two miles east of downtown Bristol, this popular swimming spot has a 15-foot waterfall, natural water slides and deep green pools — some deep enough for rapids with strong currents.

Situé tout juste en retrait de Lincoln Road, à environ trois kilomètres à l'est de Bristol, ce site de baignade populaire offre une cascade de près de cinq mètres, des glissades et des piscines et de profondes baignades, dont certaines se prêtent bien à la plongée responsable.



# THE SWEET SPOT

Au Vermont, entrepreneurs  
expand the maple tradition

Au Vermont, les entrepreneurs  
perpétuent la tradition de  
l'érable... et vont plus loin

BY KATHRYN FLADD

A la recherche  
de l'authenticité

Illustration par Jean-François Gauthier

**M**aple syrup (it's not just for pancakes anymore). At least, that's the message that Vermont sugar makers are sending as maple production watches up even higher in the largest maple-producing state in the country. Sugaring has a long history in Vermont. Generations of families have taken to the forests at the start of each spring to collect the sap that eventually becomes maple syrup. Increasingly, that beloved tradition is also big business. Last year, Vermonters produced 132 million gallons of maple syrup, accounting for roughly 42 percent of all maple syrup production in the United States. The state eclipses the second-largest producer, New York State, by 83 percent.

With increased production comes increased opportunity, and Vermont entrepreneurs are taking maple in innovative directions. The vast majority of syrup produced in the state — roughly 85 percent — is sold wholesale. But the rest is marketed directly to consumers, sometimes as liquid syrup but also in related products. Think maple barbecue sauce, maple sweetened granola, and maple spice rubs (or beef or pork). There's maple cream and maple candy, maple mustard and maple beer.

Consumers are taking it up.

"There seems to be a real growing interest in all things maple," says Matt Gordon, the director of the Vermont Sugar Makers Association. That demand is spurring more and more would-be sugar makers into the woods. The number of acres tapped each spring in Vermont has doubled in the last 10 years, to 1.4 million.

These entrepreneurs are trying to find the sweet spot — balancing the old-world tradition of sugaring with the modern marketplace.

#### THIRSTING FOR MAPLE

For years, each generation sugar maker Gene Branon watched water going down the drain at his family's sugarhouse in Fairfield. Water is a by-product of the sugaring process, when sap flows from a tree, about 96 percent is crystal clear groundwater filtered through the maple tree. The sugar maker's job is to evaporate off almost all of that water (leaving behind the golden, concentrated sap).

Today, most sugar makers speed along that time-consuming process by running sap through a reverse-osmosis machine, which separates out a portion of the water before

it stops at its final, well, not quite final, destination: a crispie. Du moins, c'est le message qu'envoient les acériculteurs du Vermont — premier producteur de sirop d'érable aux États-Unis — en cette période où la production atteint des sommets. L'acériculture ne date pas d'hier au Vermont : depuis des générations, des familles y ont pratiqué la tonte d'essart au début du printemps afin de récolter le suc qui deviendra sirop.

De plus en plus, cette tradition à laquelle les Vermontais sont les attachés ouverts des occasions d'affaires. L'année dernière, l'État a produit quelque 5 millions de litres de sirop d'érable, soit environ 42 pour cent de toute la production aux États-Unis. Le Vermont eclipse même le deuxième producteur américain, l'État de New York, par une marge de 83 pour cent.

Cette hausse de la production multiplie les débouchés et les entrepreneurs du Vermont ont le sens de l'innovation. La majeure partie du sirop produit dans l'État — environ 85 pour cent — est vendue à des grossistes. Le reste va directement aux consommateurs, parfois sous forme liquide, mais également dans toutes sortes de produits dérivés. Pensez à la sauce barbecue à l'érable, au granola à l'érable et aux marinades parfumées à l'érable pour le barbecue.

Les consommateurs en raffolent.

« Je constate un intérêt grandissant pour tout ce qui touche à l'érable », affirme Matt Gordon, directeur de l'Association des acériculteurs du Vermont. Cette demande se traduit par une multiplication des producteurs en force. À preuve, le nombre d'arbres entaillés chaque printemps au Vermont a presque doublé au cours des 10 dernières années, passant à 1,4 million.

Ces entrepreneurs sont à la recherche du point équilibre entre tradition d'antan et modernité.

#### BIEN ET D'ÉTABLE

Pendant des années, Gene Branon — sixième génération d'une famille d'acériculteurs — a regardé l'eau s'écouler dans les conduites de la cabane à sucre familiale, à Fairfield. L'eau est un sous-produit du procédé de fabrication du sirop d'érable : le sève qui en extrait de l'arbre se compose d'environ 96 pour cent d'eau souterraine et une grande partie la ayant été filtrée par l'érable. Le travail de l'acériculteur

» Page 27



Left, The crew at Tré Tap in Fairfield.

**YOU DREAM IT.  
WE MAKE IT.**



**Vermont  
FarmTable**

206 COLLEGE STREET, DARTMOUTH, VERMONT  
(888) 400-8858 [www.vermontfarmtable.com](http://www.vermontfarmtable.com)

**GREAT VERMONT  
STYLE**



BRILLIANT JEWELRY

EFFORTLESS CLOTHING

CHIC ACCESSORIES

*Marilyn's*

OPEN EVERY DAY

ASH DOWD

115 College St., Burlington

like us on 

**Stay in touch when  
you're out of touch**

Flip through  
Seven Days,  
Vermont's  
source  
for news,  
restaurant  
reviews and  
entertainment  
on your favorite  
mobile device.



Available on the  
**App Store**

Add Seven Days to your iPad/iPhone  
Newsstand for free at [sevendaysvt.com](http://sevendaysvt.com).







Maple may be prized for its flavor, but its real richness is in the backstory.

Les produits de l'érable sont peut-être prisés pour leur saveur, mais leur véritable richesse réside dans leur histoire.

© 2013 Les Éditions

boiling down the syrup. "You're never going to get sap before you boil it," explains Brandon. For the longest time, he focused on what almost all sugar makers focus on: the syrup. The water was largely forgotten.

Not to anyone. Now the Brandons have teamed up with investor Aaron Harris and another local sugar-making family, the Harrisons, to produce TreTap, a sparkling ester that they lightly flavor and package in cans. They're hoping that consumers will come to believe what they already hold dear: that water filtered through maple trees is among the purest in the world.

"With most beverages, you have no idea where the water comes from," says Harris. TreTap, on the other hand, can trace its water back to a specific grove of trees on a specific mountaintop.

Brandon hopes that if TreTap catches on, it might be a way for other sugar makers in Franklin County to diversify their businesses. Franklin County is the biggest player in Vermont's syrup industry, but most producers are susceptible to fluctuating wholesale prices.

"This is another revenue source that, if it goes as planned, can generate extra income for all the people that are throwing their water down the drain," says Brandon.

Currently TreTap is available in four flavors throughout Vermont: cucumber, blueberry, cranberry and, of course, maple.

#### TAPPING STORES

A few years ago, an acquaintance told Dan Rios about an innovative program in Italy that allowed customers to "adopt" an olive tree. In return, they'd receive that tree's portion of a farmer's olive-oil production. Upon reading the story, Rios had an idea: Couldn't the same thing work in Vermont's maple syrup industry?

Rios grew up around the maple industry in Canada, which produces 85 percent of the world's supply of maple syrup. "It's in our blood," jokes Rios. When she moved to central Vermont 20 years ago, she naturally gravitated to the supermarkets of the Mad River Valley. Among her neighbors were families whose sugaring traditions dated back two or three generations.

In 2010, Rios launched Tappedad. At the heart of her business is a tree-adoption program modeled after the Italian example. She's partnered with two local families, the Harbisons (eighth-generation sugar makers) and the Wassons (who have three generations at work in the same sugarbush). A yearling adoption, currently priced at \$120, entitles the buyer to a portion of the maple syrup and maple products produced by each family in a given season.

"When I read about it was that the story of the sugar maker and the sugar-making family could be brought to the forefront," says Rios. Maple may be prized for its flavor, she says, "but the real richness of maple is in the backstory."

histoire à l'aveugle pour le plaisir d'être partie de cette eau pure, la conserve que la treve concentrée d'une belle couleur dorée.

De nos jours, la plupart des apiculteurs accélèrent ce processus en traitant le sirop au moyen d'une machine à osmose inverse. Ils ajoutent une partie de l'eau avant de faire réduire le sirop. « Ce sucre la treve avant de le faire bouillir », explique Gene. Pendant longtemps, comme tous les apiculteurs, il se concentré sur une chose : le sirop. L'eau était essentiellement oubliée.

Plus maintenant. En effet, les éleveurs se sont associés à l'investisseur Aaron Harris et à une autre famille d'apiculteurs du comté de Franklin pour produire TreTap, une eau pétillante légèrement aromatisée vendue en canettes. Ils espèrent ainsi convaincre les consommateurs de ce qui constitue déjà une confiture à leurs yeux : cet « élixir » que l'eau filtre par les érables est l'une des plus pures au monde.

« Dans la plupart des boissons, dit Aaron, on n'a aucune idée d'où provient l'eau. » Par contre, avec TreTap, on peut tracer l'origine de l'eau jusqu'à une érablière précise, sur un flanc de montagne particulièrement.

Gene espère que l'arrivée de TreTap incitera d'autres apiculteurs du comté de Franklin à diversifier leurs activités. C'est dans ce comté qu'est concentré l'essentiel de la production de sirop d'érable au Vermont, mais la plupart des producteurs sont soumis aux fluctuations des prix de gros.

« Si tout se déroule comme prévu, affirme Gene, cette nouvelle avenue permettra aux producteurs qui avaient l'habitude de se débarrasser de l'eau de générer des revenus supplémentaires. »

Actuellement, TreTap est offert en quatre saveurs, partant au Vermont : concombre, bleu, cranberry et, bien sûr, érable.

#### UNE HISTOIRE INSPIRANTE

Il y a quelques années, Dan Rios a entendu parler d'un programme novateur en Italie permettant aux clients « d'adopter » un olivier en échange de la part de production du huile d'olive issue de cet arbre. Elle s'est alors demandée s'il ne serait pas possible de faire la même chose dans les érablières du Vermont.

Dans le grand état du milieu de l'apiculture au Canada, où l'on produit 85 pour cent de l'approvisionnement mondial en sirop d'érable, « Le sirop coule dans nos veines », dit-elle en plaisantant. Quand elle est installée au centre du Vermont, il y a 20 ans, elle a naturellement été attirée par les colonies à sucre de Mad River Valley, où elle combat pour ses voisins des érablières protégeant l'apiculture depuis cinq ou sixième génération.

En 2010, Dan a lancé Tappedad. Un programme d'adoption d'arbres inspire du modèle italien est au cœur de son entreprise. Dans





Above: Dave Harshbarger, Don Ross and Paul Harshbarger. Right: Tonerwood's Maple Cube

Ross also sells a number of maple products under the Tonerwood label. The most popular and unusual is a square maple-sugar cube that can be paired over food. The design is ultra-modern, but the concept is a throwback to times before refrigeration, when heating maple and crystallizing it into a solid form acted as a kind of preservative.

Through the innovative marketing of maple products and the adoption model, Ross hopes she can help preserve small-scale maple farming in Vermont. Marketing directly to consumers brings sugar makers a higher price point than selling their syrup wholesale, and Ross is also committed to donating some of her proceeds to the University of Vermont's Proctor Maple Research Center.

"Maple's becoming big business," she says. "My fear is that those small families will not be able to compete [with the huge operations]... They could potentially lose the culture, and that's what I'm trying to preserve."

#### CATCHING THE MAPLE SPIRIT

Right years ago, Christian Stromberg was in his last year at Saxtons River High School with his family's generations-old recipe for honey cologne, which traced its roots back to Lithuania. He had a hunch it never could work in that maple he thought, why not maple?

Stromberg didn't know it at the time, but he was on the leading edge of a movement in craft distilling. His experiment yielded Saxling, the first product he created at his homegrown Saxtons River Distillery. He creates the maple liqueur by infusing corn spirits with maple syrup from local producers.

"It's not good syrup, and then there's a 'oh,'" says Stromberg. "I don't want it, I want good syrup. That totally translates into the liquor."

Stromberg then barrel-ages his 70-proof spirit in oak barrels for several months. The final product has what he describes as a complex sweetness, like alcohol and cake being cut maple flavors that don't come through on a breakfast platter in the winter; he sometimes adds a touch of chocolate with a splash of the liqueur in the summer, he'll add it to ginger beer for a Vermont twist on the Dark and Stormy.

Today the Stillwellboro-based distillery cranks out three maple products: its original liqueur as well as maple bourbon and maple rye. (The distillers also



Saxtons River Distillery's Saxling

le cube de sucre, elle s'est associée à deux familles locales, les Harshbarger (agriculteurs depuis huit générations) et les Rosses (qui sont trois générations à travailler dans la même cabane à sucre). L'adoption d'un œuf, donc le prix est actuellement fixé à 120 \$, permet à l'acheteur de recevoir une partie du surplus d'érable et des produits de l'érable transformés par chaque famille au cours d'une saison.

« Ce qui me plaît tout particulièrement, dit Don, c'est quand met en valeur l'histoire de la communauté et de sa famille. Les produits de l'érable sont peut-être prisés pour leur saveur, mais leur véritable richesse réside dans leur histoire. »

Don vend également une gamme de produits de l'érable portant la marque Tonerwood. Le plus populaire est aussi le plus simple : un cube de sucre d'érable qui se peut nager pour réchauffer des plats. Le design est ultra-moderne, mais le concept remonte à l'époque où la réfrigération n'existait pas et où le fait que le sirop d'érable soit chauffé et cristallisé sous forme solide avait un effet de préservation.

Grâce au marketing innovateur des produits de l'érable et du modèle de l'adoption, Don espère continuer à sauver les exploitations agricoles de petite envergure du Vermont. Le fait de vendre directement aux clients permet aux producteurs d'aller chercher un prix plus élevé que s'ils vendaient en gros, et Don s'engage à donner une partie de ses sommes récoltées au Proctor Maple Research Center de l'université du Vermont.

« L'industrie agricole prend énormes proportions, dit-elle. Me préoccupe c'est que les petites exploitations familiales ne soient pas en mesure de concurrencer les grandes entreprises. Elles risquent de perdre leur culture, et c'est ce que j'essaie d'éviter. »

#### UNE PASSION CONTAGIEUSE

Il y a huit ans, Christian Stromberg se trouvait dans sa jeunesse près de Saxtons River et il faisait des expériences avec la recette de liqueur au miel de sa famille. Transmise de génération en génération, et dont l'origine remonte en Lituanie. Si ça marche avec du miel, c'est le fait, pourquoi pas avec du sirop d'érable?

Christian ne le savait pas à l'époque, mais il était à l'avant-garde d'un nouveau mouvement de distillation artisanale. Ses expérimentations ont débouché sur Saxling, le premier produit issu de sa propre entreprise à Saxtons River Distillery. Cette liqueur à l'érable est faite à base d'agaveux de maïs dans lequel on infuse du sirop d'érable provenant de producteurs locaux.

« Il y a du bon sirop, dit Christian, mais aussi du mauvais. Je ne voulais pas faire de compromis sur le qualité. C'est ce qui distingue cette liqueur. »

La liqueur qui titre 70° d'alcool est ensuite vieillie dans des fûts de chêne pendant plusieurs mois. Selon Christian, le produit final présente une saveur complexe : l'alcool et le chêne font ressortir des saveurs qu'on ne retrouve pas dans le sirop d'érable du matin. Il hiver, il en verse une liqueur dans ses chocolats chauds, et l'été, il en ajoute à sa bière de gingembre. Obtenir ainsi une sorte de Dark and Stormy style Vermont.

Aujourd'hui, la distillerie de Christian, distille à trois lebores offre trois produits parfumés à l'érable : la liqueur originale, ainsi qu'un bour-



In Newport, healthy active living comes with the territory. Home to pristine lakes and rivers, and miles of trails for cross-country skiing, hiking and biking against spectacular views, Newport has something for everyone in every season.



Only 25 minutes from Jay Peak. And miles away from anything you've ever experienced. Come and experience what the locals have enjoyed for years. If you are active by nature, come and discover Newport, Vermont.

**DiscoverNewportVT.com**





Maple Open House Weekend

recently partnered with local coffee roasters to create a coffee liqueur.) For Stromberg, the distillery is a way to support the sugar-making industry in his neck of the woods because he pays a premium for good syrup from longtime sugar makers.

Stromberg is also interested in preserving another kind of heritage: his own. When his great-grandparents moved to Brooklyn from Lithuania his great-grandmother started distilling rye moonshine to help the family if it got by. "We've actually messed around with that recipe," says Stromberg, but he jokes that Prohibition-era Americans were "drinking for effect," not taste. These days, the distiller, like most consumers on the market, has a more discerning palate — one that's more Grade A maple than Aunt Jemima syrup.

"Vermont's known for quality," says Stromberg. "We make good cheddar. We make good ice cream." And it goes without saying, he says, that the state makes good maple. ☐

lms.hprvt.com  
fms.econline.com  
evolvingflavors.com

bon et un whisky. De plus, les distilleries ont commencé à nous un partenariat avec des bars locaux afin de créer une liqueur au café. Pour Christian, la distillerie est une façon de soutenir l'industrie agricole dans son coin de pays, car il paie à prix fort l'excellent sirop des apiculteurs de longue date.

Christian cherche en outre à préserver un autre genre de patrimoine: le son. Quand ses oncles, grands-pères autrichiens, la Lithuanie pour installer à Brooklyn son atelier de mal à fabriquer du whisky de contrebande pour subvenir aux besoins de sa famille de onze personnes. « On a pas mal transformé la recette d'origine dit-il, mais au temps de la Prohibition, les Américains buvaient pour l'effet, et non pour le goût. » De nos jours, le distillateur « a traité de la plupart des commodités bon » — le pain, les légumes — et il sait faire la différence entre un sirop de première catégorie et le sirop Aunt Jemima.

« Le Vermont est reconnu pour la qualité de ses produits », affirme Christian. Nous faisons de bons cheddar, de bonnes crêpes, de bonnes glaces et il va sans dire, du bon sirop d'érable. ☐

## Maple Madness

Vermont's sugaring season is entirely dependent on the weather, but typically lasts four to six weeks in March and April.

For a taste of maple during your visit to Vermont, don't miss the annual **Maple Open House Weekend** (vermontmaple.org) on March 28 and 29. Sugarhouses host pancake breakfasts, syrup- and candy-making demonstrations, and live music. Many sugaring operations also have small retail establishments where you can purchase syrup and specialty products throughout the year.

Two major festivals celebrate the end of sugaring season: the **Vermont Maple Festival** in St. Albans (vermontmaplefestival.org) takes place April 24 through 26 and draws as many as 50,000 visitors. The weekend includes cooking contests, an antique show, maple tastings, carnival rides and live music.

On April 29, visitors to the Northeast Kingdom can attend the **St. Johnsbury World Maple Festival** (worldmaplefestival.org), which focuses on the history and heritage of sugaring. The daylong event includes a pancake breakfast, street festival and outdoor entertainment, and culminates in the crowning of the World Maple Syrup Champion.

## La folie de l'érable

Le temps des saps au Vermont dépend entièrement de la météo, mais dure en général de quatre à six semaines, en mars et en avril.

Vous avez envie de vous sucoter le bec durant votre séjour au Vermont? Ne manquez pas le **Maple Open House Weekend** annuel (vermontmaple.org), le 28 et 29 mars. Les cabanes à sucre vous offriront alors leurs portes: dégustations de crêpes, démonstrations de fabrication du sirop et de tartes d'érable, muscades, etc. De nombreuses exploitations proposent également des boutiques où vous pourriez vous procurer du sirop et des produits de spécialité faits au long de l'année.

Deux grands festivals célèbrent la fin du temps des saps: le **Vermont Maple Festival** à St. Albans (maplefestival.org), se déroule du 24 au 26 avril et attire jusqu'à 50 000 visiteurs. Au programme du week-end: concours de cuisine, salon d'antiquités, dégustations de produits de l'érable, mangées et concerts.

Le 29 avril, si vous visitez le Northeast Kingdom, allez faire un tour au **St. Johnsbury World Maple Festival** (worldmaplefestival.org), qui met en valeur l'héritage et le patrimoine agricoles de la région. L'événement d'une journée comprend un déjeuner de crêpes, une fête de rue et des activités en plein air, et culmine avec le couronnement du « champion mondial du sirop d'érable ».



## LOVING LOCAL FOOD AND LIVE MUSIC SINCE 2003

Weekend Brunch • Vegan & Gluten-Free Options  
Outdoor Patio • Wireless • Local Beers on Tap

BURLINGTON WATERFRONT • 549-0188

DOWNTOWN MONTPELIER • 262-CAKE

BURLINGTON INTERNATIONAL AIRPORT

**SKINNYPANCAKE.COM**

## IN SEASON • EN SAISON

EVENTS OF THE SPRING | LES ÉVÉNEMENTS DU PRINTEMPS | BY COURTNEY COFF



### Vermont City Marathon



**Escape to the Big City.  
Book Now.**

**LOW FARES**

**RELIABLE SERVICE**

**TOP DESTINATIONS**



44 43 77 73 1533 W



**WWW.BTV.AERO**

If ever there were a spectator sport, it's the People's United Bank Vermont City Marathon. Held in and around downtown Burlington, the annual Memorial Day Weekend race attracts more than 8,000 runners and an estimated 20,000 fans. The course travels 26.2 miles along Lake Champlain, down one-lane streets and through the Church Street Marketplace, giving onlookers ample opportunity to support of hiders along the way.

Now in its 27th year, Vermont's largest sporting event draws pros and amateurs alike to its varied terrain and picturesque lake and mountain views. Competing as individuals, in relay teams, or in the wheelchair and hand-cycle divisions, athletes tackle grueling hills that give way to fast, flat sections and open expanses. This year, the event hosts the USA Track & Field New England Marathon Championships, as well as Olympic, Ironman triathlon, Deca Kofee, serving as the VCP's honorary starter, the decorated long distance runner looks things off at Battery Park.

Other hot spots include Main Street and the Church Street Marketplace, where eaters such as Louie's Bistro & Cafe offer prime viewing. Oakledge Park marks the race's halfway point and the two-person relay hand-off, while mile 15 up Battery Street earns its nickname as the "Assault on Battery." Tolerant runners keep a steady drizzle, encouraging runners up the six-block incline. The course concludes at scenic Waterfront Park, where thousands of supporters mob the finish line.

Sunday, May 24, in downtown Burlington. Info: 802-642-1400  
[vmtomarathon.com](http://vmtomarathon.com)

Location: 21 miles, a circular route in Burlington  
 Info: 802-642-1400, [vmtomarathon.com](http://vmtomarathon.com)

Événement spectacle à l'échelle de la Région City Marathons, présenté par le People's United Bank, se déroule chaque année au centre-ville de Burlington et dans les alentours durant le week-end de Memorial Day. Cette course qui attire plus de 8 000 coureurs et environ 20 000 spectateurs s'étend sur 42 kilomètres le long du lac Champlain, parcourt des rues bordées d'arbres et traverse le marché de Church Street donnant amplement l'occasion aux badauds d'encourager les athlètes.

Cet événement sportif, le plus important au Vermont, en est à sa 27<sup>e</sup> édition. Coureurs agiles et amateurs ne seraient manqués cette course au relief varié qui offre des vues superbes sur le lac et les montagnes. Ils le vivent individuellement, en équipe de relais, en triathlon olympique ou en vélo à main. Les athlètes s'affrontent sur un parcours alternant montées, descentes, troncçons plats et vallées floues. Cette année livrément accueillera le championnat de marathon de USA Track & Field (division de la Nouvelle Angleterre), ainsi que Deca Kofee, triathlon de bronze olympique en course de fond qui agit comme starter le course et de avant le coup d'envoi à l'événement à Battery Park.

Pour les points stratégiques, mentionnons Main Street et le marché de Church Street, où les restaurants comme Louie's Bistro & Cafe offrent d'excellentes portes d'observation. Oakledge Park marque le milieu du parcours et le passage du relais pour ceux qui courent en équipe de deux. Tandis que le mile 15 sur Battery Street, porte bien son surnom de « Assault on Battery ». Enfin, c'est au rythme des tambours tolka que les coureurs s'élancent à une montée longue de six pâtés de maisons, pour franchissant le fil d'arrivée au pittoresque Waterfront Park, sous les acclamations de milliers de supporters.



**MULE BAR**  
 300 MAIN STREET  
 WASHINGTON VT 05694  
 MULEBARTV.COM  
 802-662-3000

**FULL MENU AVAILABLE**  
**MONDAY THROUGH SATURDAY 3:00 PM - 11:00 PM**  
**SUNDAY 1:00 PM - 11:00 PM**  
**BAR OPEN UNTIL 1:00 AM**

**WINGOSKI'S CRAFT BEER HITCHING POST**




**CRAFT FOOD FOR CRAFT BEER**

1000 SPRINGFIELD AVENUE • FARMINGTON, VERMONT • 802-662-3000



**THE MAD TACO**  
 Farmington  
 Waterbury • Weymouth  
[themadtaco.com](http://themadtaco.com)



## Vermont Restaurant Week



Thompson's  
Culinary in Laconia

Photo courtesy

It is no secret that Vermont is a foodie's paradise. The state's thriving tourism scene draws top chefs dedicated to serving seasonal cuisine based on local ingredients. With mouthwatering options around every corner, it can be difficult to decide where to begin. Enter Vermont Restaurant Week, the state's largest culinary event, which provides the itinerary for an edible adventure. More than 90 participating eateries highlight house specialties in prix-fixe lunches and dinners.

From wood-fired pizza to grass-fed meats, three-course meals please discerning palates with appetizers, entrees and desserts that showcase innovative preparations and daring flavor profiles. And what meal would be complete without a local flourish? Vermont's famed craft beers, hard ciders and spirits complement top-notch cuisine. Keep an eye out for VFW's official cocktail.

Vermont Restaurant Week is not just about sitting down to eat; it's also about networking with fellow food lovers. Have a special tooth that won't quit? Dessert comes first at the Sweet Start Smackdown, a sugared-off contest that always sells out. Attendees feast on bite-size samples from local pastry chefs, who compete for prizes and bragging rights.

Those looking to expand their horizons can attend "The Dish," a series of local food-and-drink experts, or tackle theme nights at the Culinary Pub Quiz. Rousing out the foodie festivities is a cocktail competition featuring local spirits. The best part of these special events? All proceeds benefit the Vermont Foodbank.

Hungry yet? If so, it's best to make reservations early. Seats fill up fast when restaurants bring their best dishes to the table at a special price.



Wholesome, hand-poured pottery glazes  
Pottery Glazes  
Kids Pottery

**Green Mountain Glaze**

Exquisite! Mugs! Group Pottery on Canvas! Children's Pottery

Open 7 Days a Week  
Perfect for All Ages!

802-740-6366 • [www.greenmountainglaze.com](http://www.greenmountainglaze.com)  
2005 Mountain Road • Stowe

## Traveling? Let us watch your pet!

Full service, all breed boarding | Heated | Air conditioned  
Well-ventilated | Clean, safe atmosphere | One-on-one attention  
Owned by a professional dog trainer and a licensed veterinary technician  
Owners live on premises | Airport pick-up/drop-off available for a small fee



PINEBROOK KENNELS, LLC  
524 Lake Road | Milton, VT 05468  
802-880-3451 | 802-882-1178 (cell)

[www.pinebrookkennels.com](http://www.pinebrookkennels.com)

mon-thurs 7-11am • fri-sat 9am-5pm • sun 11am-4pm



## The Forget-Me-Not Shop



Route 15 • Johnson, Vermont

1 1/2 miles West of the Village • Open 7 days a week, 10am-7pm

Famous Label, OFF PRICE,  
Clothing for Men, Women and Teens

## JANE IREDALE

the Skincare Makeup

Beautiful weightless coverage  
with natural sun protection!

Complimentary foundation  
color-matching!



*Mini Spalt*

Open Sundays, local  
retailers only, 10am-6pm, 855-6666, [minispalt.com](http://minispalt.com)







gearX.com



# OUTDOOR GEAR EXCHANGE

NEW DISCOUNTED USED

BURLINGTON'S LOCAL GEAR SHOP  
SINCE 1995

Black Diamond



**SAVE ON  
EQUIPMENT  
FOR ANY  
ADVENTURE  
FROM TOP BRANDS!**



ALPS

MOUNTAINEERING



37 Church Street

(888) 547 4327

Burlington

IN SEASON - EN SAISON

## Pond Skimming



Every winter, Vermont's snow-capped peaks beckon skiers and riders from around the world. When rising temperatures arrive, so does spring skiing. Athletes swap goggles for sunglasses during this short window of time defined by blue skies and mild weather. To capitalize on these conditions, ski resorts often host special events, such as pond skimming — two words that seem at odds with snow-covered slopes.

Just what is pond skimming, exactly? The concept is simple: Skiers and riders don crazy costumes and gain enough speed to propel across a pond without sinking. It's easier said than done, making the wacky sport as fun for spectators as it is for the brave participants who do their best to remain dry. While the origins of this decades-old tradition are difficult to pin down, Warren's Sugarbush Resort holds the country's longest-running pond skimming event. Dubbed the "Annual Polo of Spring," it takes place at the base of Lincoln Peak.

Bolton Valley Killington and Smugglers' Notch host pond skimming events of their own. While each mountain offers a different twist on this wet-and-wild after, one thing remains constant: It's guaranteed to be entertaining. ❧

Sugarbush Resort: Saturday, March 28, Info: 800-537-8427  
sugarbush.com

Bolton Valley Mount: Saturday, March 28, Info: 877-668-0888  
boltonvalley.com

Killington Resort: Saturday, April 4, Info: 433-0257, killington.com

Smugglers' Notch: Saturday, April 4, Info: 822-6143  
smugglers.com



Chaque hiver, les amateurs-étrangers du Vermont attirent skieurs et plancheurs de partout dans le monde. Quand le mercure remonte, c'est le ski de printemps qui commence! Du ski, c'est une bonne période, consacrée par des températures douces et un beau ciel bleu. Les athlètes troquent leurs lunettes de ski pour leurs lunettes de soleil. Histoire de profiter de ces conditions uniques, les stations de ski organisent souvent des événements spéciaux, comme le « pond slathering » – deux mots qui peuvent sembler incompatibles avec le concept de neige environnant.

Mais de quoi s'agit-il exactement? Le concept est simple: skieurs et plancheurs, vêtus de costumes bouillottes, se donnent suffisamment d'eau pour laisser un bassin en avant la surface de l'eau, mais sans couler! Plus facile à dire qu'à faire, mais vous verrez, ce sport d'hiver est aussi amusant pour les spectateurs que pour les braves participants qui font de leur mieux pour rester au sec. Bien que les origines de cette tradition remontent nombreuses, c'est la station Sugarloaf de Warren qui organise ce « ritual annual du printemps » depuis le plus longtemps, au pied de Lincoln Peak.

Les stations Bolton Valley, Killington et Smugglers' Notch ne sont pas en reste. Chaque montagne offre sa propre version de cette folle activité, mais une chose demeure constante: le divertissement est garanti! ☺

Sugarloaf Resort • le samedi 26 mars Info : 800-637-6437

Bolton Valley Resort • le samedi 26 mars Info : 877-626-6666

boltonvalley.com

Killington Resort • le samedi 4 avril Info : 32-6261 Killington.com

Smugglers' Notch Resort • le samedi 4 avril Info : 333-4354

smugglers.com

# OUTDOOR GEAR EXCHANGE

NEW
DISCOUNTED
USED

## BURLINGTON'S LOCAL GEAR SHOP SINCE 1995

### HUGE SELECTION OF BOATS AND BIKES

venture kayaks

37 Church Street (888) 547-4327  
Burlington



PLANT, ETC.

VERMONT FEDERAL  
CREDIT UNION presents

SEVEN DAYS

vermont  
**RESTAURANT**  
week

APRIL 24-MAY 3



2 SQUARES CAFE, WINDHAM



ADVENTURE CUISINE  
FARMHOUSE

## HUNGRY FOR SPRING?

During Vermont Restaurant Week, 100+ participating locations across the state offer inventive prix-fixe dinners for \$20, \$30 or \$40 per person. Try lunch for \$10 or less!

Special events include: the Sweet Start Smackdown, Culinary Pub Quiz, Parents' Night Out and more.

Delicious details including lodging packages coming soon to

[vermontrestaurantweek.com](http://vermontrestaurantweek.com).

2014 SPONSORS



THE COMMON MAN  
BURLINGTON



# art at the airport

1



2) Michael Sipe,  
"Ethereal House Reflections"  
3) Michael Sipe,  
"Sunny Morning"

4) Terry Ekasala, "Blossom"  
4) Roger Coleman, "Empty Space"  
6) Johanne Durocher-Yordan, "In All Directions"

Find more information about Burlington City Arts and its downtown gallery and programs at [burlingtoncityarts.com](http://burlingtoncityarts.com).

For more information see [burlingtoninternationalairport.com](http://burlingtoninternationalairport.com) or [burlingtoncityarts.com](http://burlingtoncityarts.com).



**B**urlington City Arts curates art exhibits in three areas of the airport: the Skyway, the area above the escalator and the walls facing security for Gates 1-8. Whether you're arrived early for a flight or are waiting to pick up passengers, do take the time to look around!

In March and April, the Gates area features bright, bold landscape paintings by Michael Sipe that explore light and shadow through impressionistic color. In the Skyway, Terry Ekasala presents large-format abstract paintings influenced by her experience as a public artist.

Starting in May, Roger Coleman's abstract, nature-inspired paintings appear at the Gates. Michael Sipe shares photographs of the Lake Champlain region in the Skyway, paired with folklore and stories that illustrate the essence of its land and people.

For all three months, Johanne Durocher-Yordan's abstract paintings — enhanced by music, sheet music and text — can be seen over the escalator. If you're going up, be sure to turn around and look at the wall behind you. But watch your step!

All of these artists live in Vermont. Please enjoy examples of their work at the airport and on their individual websites. **W**

**B**urlington City Arts organise des expositions d'œuvres d'art à trois endroits dans l'aéroport : dans le Skyway, au-dessus de l'escalier mécanique et sur les murs qui font face à la sécurité pour les portes 1-8. Que vous soyez arrivé à l'aéroport pour votre vol ou que vous attendiez des passagers, prenez le temps de regarder autour de vous!

En mars et avril, dans le secteur des portes, vous pourrez admirer les paysages impressionnistes de Michael Sipe, caractérisés par des jeux d'ombres et de lumière aux couleurs impressionnistes. Dans le Skyway, place aux grands tableaux abstraits de Terry Ekasala, une artiste influencée par son expérience de graffitiiste.

À compter du mois de mai, les œuvres abstraites inspirées par la nature de Roger Coleman seront exposées près des portes d'embarquement, tandis que dans le Skyway, les photos de Michael Sipe, prises dans la région de lac Champlain et accompagnées de récits folkloriques et d'histoires évoquant l'esprit du terrain et de ses habitants, seront à l'honneur.

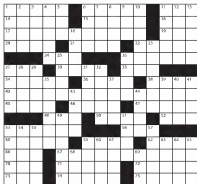
Durant les trois mois, les peintures abstraites de Johanne Durocher-Yordan, associées de cartes, de partitions de musique et de textes, pourront être aperçues au-dessus de l'escalier mécanique. Si vous montez, ne manquez pas de vous retourner pour regarder le mur derrière vous. Mais faites attention à la marche!

Tous ces artistes vivent au Vermont. Vous pouvez voir certaines de leurs œuvres à l'aéroport et étudier sur leurs sites Web. **W**



# diversions

FIND ANSWERS ON PAGE 35



## sudoku BY J. REYNOLDS



Complete the following puzzle by using the numbers 1-9 only once in each row, column and 3x3 box. Difficulty: Hard

## calcudoku BY J. REYNOLDS



Using the enclosed math operations as a guide, fill the grid using numbers 1-9 only once in each row and column. Difficulty: Medium.

## hungry?

Find a restaurant near you in 7 Nights Vermont's most complete guide to restaurants and bars. Pick up a free magazine at 900+ locations around the state. Browse all locations online at [sevendaysvt.com](http://sevendaysvt.com).



## Coined Phrases by J. Reynolds

### ACROSS

1 Dutch exports

6 Best cuts

11 100 yrs.

14 Plans alone

15 "It's \_\_\_ cause"

16 \_\_\_ 'tis

17 A whole divided

Four times, in

music

19 Hot time in Haiti

20 Rod at a pig

roast

21 Campus beging

22 Modern letters

24 \_\_\_ de Cologne

26 Adolescence

27 Downside opposite

30 Lowlife

32 "Only really"

34 Sincerest

36 Gossip

38 "Star Trek"

computer

42 Being tired

45 \_\_\_-Seller

46 "I cannot tell

\_\_\_"

### DOWN

1. Mary A.B.A.

members

2. Arrange as far

3. Joe \_\_\_

4. Death in Venice

5. Mach 1 breaker

6. Endangered

7. Arm post

8. Night light

9. L.A. clock adding

10. Remington

11. "of 1983"

TV

12. Cloudless

13. Suffer a less

slangly

14. Christmas songs

15. Colored dept.

16. What to do "in

St. Louis"

17. \_\_\_ Stadium in

Greece

18. Out gray

(opener's

opening)

19. Dependent

20. "It's" (SM

int)

21. Videos, for

one

22. It's in a hour's

mouth

### ACROSS

40. "I'm \_\_\_ you"

41. "\_\_\_ rhythm"

42. Falls behind

43. About, on a

memo

44. Brothers

45. Brother of Cole

46. "I \_\_\_ return"

47. \_\_\_ Polts

48. Deceptive pup

49. Start of a nation

50. Word jumble

Abbe

51. Ancient

Peruvian

52. Saken supplies

53. "\_\_\_ are..."

54. \_\_\_ (opener's

opening)

55. Dependent

56. "It's" (SM

int)

57. Videos, for

one

58. It's in a hour's

mouth

59. \_\_\_ Starter

# GIVE A 'CHUCK'

about being ORIGINAL



IF YOU LIKE OUR CIDER,  
YOU'RE GOING TO LOVE  
OUR CIDER IN  
MIDDLEBURY, VERMONT  
[WWW.WOODCHUCK.COM/VERMONT](http://WWW.WOODCHUCK.COM/VERMONT)

REAL CIDER FROM A REAL PLACE™

©2009 Woodchuck Cider Company, Inc. All Rights Reserved.



## Ingredients Matter!

Come visit us at our cafe  
just off Town Pump Mall across  
and pass by  
[www.redhenbaking.com](http://www.redhenbaking.com)

325-5100

LOCATED just off exit 4,  
Rt. 3, Middlebury. OPEN  
every day, Mon & Tue 7-4  
Wed-Sat 7-4, Sun 8-4.



**Escape to the Warmth.  
Book Now.**

**LOW FARES**

**RELIABLE SERVICE**

**TOP DESTINATIONS**



COMPARE AND SAVE

44,479.91N 3,153.91W



**WWW.BTV.AERO**



# getting around

PLAN DE L'AÉROPORT ET TRANSPORT



**FIRST FLOOR**  
REZ-DE-CHAUSSÉE



**SECOND FLOOR**  
DEUXIÈME ÉTAGE

## Rental Cars/ Régence de location

A half-dozen car rental agencies serve passengers at the airport. Their desks are located on the main floor of the terminal adjacent to the baggage carousel. Vehicles are located in a paved walkway from the vehicles through a covered driveway. If you need a rental car ready when you arrive, the toll-free numbers or websites below will enable you to make reservations in advance.

Une demi-douzaine d'agences de location sont à la disposition des passagers de l'aéroport. Leurs bureaux sont situés à l'étage principal de l'aéroport, à côté du carrousel à bagages. Les véhicules sont situés à une courte distance à partir des comptoirs. Si vous avez besoin d'une voiture de location quand vous arrivez, les numéros sans frais ou les sites web ci-dessous vous aideront à réserver à l'avance.

- **Airbnb** 1-800-327-6333, [airbnb.com](http://airbnb.com)
- **Avis** 1-800-331-7232, [avis.com](http://avis.com)
- **Budget** 1-800-627-6700, [budget.com](http://budget.com)
- **Enterprise** 1-800-325-8007, [enterprise.com](http://enterprise.com)
- **Hertz** 1-800-854-8331, [hertz.com](http://hertz.com)
- **National** 1-800-333-7368, [nationalcar.com](http://nationalcar.com)

## Taxis

Private taxis line up outside the main door of the airport and across the street and serve passengers in order of arrival. All are licensed reputable cabbies and can deliver you anywhere in the Burlington area and beyond. Pick-up is based on negotiated rates.

Les taxis privés se forment à l'extérieur de la porte principale de l'aéroport et de l'autre côté de la rue, et desservent les passagers en ordre d'arrivée. Les chauffeurs sont fiables et ont des licences et ils peuvent vous reconduire à Burlington, dans les environs ou à toute autre destination. Les prix sont basés sur des zones prédéfinies.

- Restrooms**  
Toilettes
- Escalator/Elevator**  
Escalier mécanique/Ascenseur
- Flight Information**  
L'information de vol
- Ticketing/Check-in**  
Enregistrement
- Security Checkpoint**  
Contrôle de sécurité
- Baggage Claim**  
Retrait des bagages
- Information Desk**  
Bureau d'informations
- Entrance/Exit**  
Entrée/sortie

- ATM**  
Guichet automatique
- Gifts/Magazines**  
Cadeaux/revues
- Food & Beverage**  
Compter d'aliments et boissons
- Yoga Room**  
Salle de yoga
- Auto Rentals**  
Voiture de location
- Bus Tickets**  
Billets d'autobus
- Art Exhibit**  
Exposition d'art
- Gates**  
Portes

## Airlines at BTW/Compagnies aériennes à BTV

**Air Canada** 1-800-431-0388  
[aircanada.com](http://aircanada.com) Market served:  
Ottawa (OTW)

**Delta** 1-800-221-0333, [delta.com](http://delta.com)  
Markets served nonstop: Atlanta  
(ATL), Detroit (DTW), New York  
(LGA), Seattle (SEA)

**JetBlue** 1-800-538-2587  
[jetblue.com](http://jetblue.com) Market served:  
nonstop: New York City (JFK)

**Porter (seasonal)** 1-888-876-8822  
[flyportercan.com](http://flyportercan.com) Market served:  
nonstop: Toronto (YTZ)

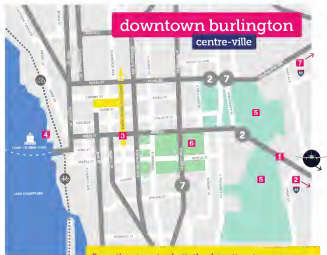
**United** 1-800-864-8333, [united.com](http://united.com) Markets served nonstop:  
Chicago (MDW), Washington, DC  
(DCA), Cleveland (CLE), Newark (EWR)

**US Airways** 1-800-426-4322,  
[usairways.com](http://usairways.com) Markets served:  
nonstop: Philadelphia (PHL),  
Washington, DC (National/DCA)



# downtown burlington

## centre-ville



### From the airport, what's the drive time to...

De l'aéroport, quel est le temps de conduite pour se rendre à...

1 Williston Road	10	Bolton Valley	40	Shelburne	45
2 University Hall	05	Mad River Glen	100	Lake Champlain Islands	10
3 Church St. Marketplace	05	Stowe Mountain Resort	100	Fiddletown	100
4 Burlington Waterfront	05	Smugglers' Notch	100	Montpelier	40
5 University of Vermont	06	Superbush	100	Montreal	200
6 Champlain College	06	Jay Peak	130	Boston	330
7 St. Michael's College	15	Killington	150	Quebec City	430

### Bicycles to Rent/ Vélos à louer

**Local Motion**, 1 Studio St.  
#503 Cat the webfront  
802-683-3433 localmotion.org

**Northrup Sports**,  
100 Main St. 802-683-1833  
northrupsports.com

**Skirack**, 55 Main St  
802-658-1331 skirack.com

### Hotel Shuttles/ Navettes d'hôtel

If you are staying at a hotel in the area ask the concierge when you make your reservation if there is a free airport shuttle bus.

Si vous êtes dans un hôtel de la région, demandez à la réception quand vous faites votre réservation s'il y a une navette gratuite qui se rend à l'aéroport.

### Bus/ L'autobus

Inside the terminal near the baggage carousel you can find the desk for **Greyhound Bus**, with routes to and from Montreal and Boston, Mass.

If you're coming from or going to Canada, don't forget your passport! Main telephone: 802-683-6833 greyhound.com

The **Champlain County Transportation Authority** or CCHA, provides local routes throughout greater Burlington and other locations. The South Burlington Circulator route connects the Burlington International Airport with

downtown Burlington (Cherry Street), South Burlington and the University of Vermont. Service may not be available on weekends and holidays. Please see also pages 40-41 for the schedule in advance. cchltd.org

À l'intérieur de l'aéroport, près du carousel à bagages, nous pouvons trouver le bureau des autobus Greyhound, qui font la liaison avec Montréal et Boston, les villes américaines du Canada ou si le Canada est votre destination, n'oubliez pas votre passeport. Numéro principal: 800-684-6833 Greyhound.com

La **Champlain County Transportation Authority** ou la CCHA, assure les liaisons autour de Burlington avec d'autres. Le parcours: Aéroport/ Université du Vermont/ Centre-ville de Burlington (St. rue Cherry), le sud de Burlington et l'Université de Vermont. Le service ne peut être disponible les fins de semaine et pendant les fêtes. Voir aussi l'adresse: cchltd.org

For more information/  
Pour plus d'informations  
**bvtv.aero**



# ground crew

MEET AN AIRPORT EMPLOYEE  
RENCONTREZ UN EMPLOYÉ DE L'AÉROPORT

BY BEN FIGARD

**J**acob Borgeson specializes in a very different kind of frequent flyer than other airport employees. As a wildlife biologist with the U.S. Department of Agriculture's wildlife services division, he's charged with reducing the creature hazards related to aviation. Mostly, that means preventing collisions between birds and airplanes.

The 29-year-old resident of Johnson, VT, has been with the USDA since 2000 — previously, he managed nuisance beavers in his native New Hampshire — and has been at Burlington International Airport since 2003. This is a relatively new position for BTV, which is home not only to civilian airlines but also the Vermont Air National Guard.

Fortunately, BTV has had no major safety incidents involving wildlife. In the last decade, there have been just 364 bird strikes, whose impacts have been relatively minimal — at least on the planes. Nevertheless, the consequences of "full ingestion" of multiple large birds, such as gulls or geese, into an aircraft's engine can be catastrophic.

To mitigate that risk, Borgeson has safely live trapped and relocated several dozen large birds in the last two years, none of which has ever returned. And, lest anyone is curious, he's never been called upon to remove exotic wildlife that arrived via an airplane. In short, no snakes on planes.

## What are the biggest wildlife hazards at BTV?

We deal with just about anything, and it changes seasonally. Here, we deal mostly with bird issues, primarily migratory waterfowl and a variety of different gulls and vultures. Raptors have been prevalent at the airfield.

## Which species do you encounter most?

The three big ones are American kestrels, red-tail hawks and, in the last couple of years, snowy owls. All three species pose an element of concern. The airfield habitat is a unique environment for them. It offers shelter, cover and food sources that vary from small rodents, such as mice and voles, to small mammals like cottontail rabbits. All are definite menu items for predatory birds.

## Which birds are most prone to collision with aircraft at BTV?

Our most sinister bird on the airfield has been the American kestrel. [I]t since 2004, according to Federal Aviation Administration statistics. The airfield is a very suitable environment for them. They're a big insect eater, feeding on cicadas and grasshoppers, which are prevalent in August. This is a migratory path for them, as well so we see them come through the area often.

## How do you manage them?

We've adopted a capture, band and relocation program. We put on a [U.S. Geological Survey] metal band band. Then move those birds to suitable habitats, which are not only far enough away from BTV but other airfields, too.

## Is it hazardous work?

It's a technique that requires experience. These birds are definitely dangerous and can inflict injury on people, but we have the training to handle them in a safe and efficient manner.

## How else do you deal with wildlife?

We do habitat management on the entire airfield. That includes grass



**JACOB BORGESON,**  
WILDLIFE BIOLOGIST  
ÉCOLOGISTE DE LA FAUNE

**C**omme les autres employés de l'aéroport, Jacob Borgeson se spécialise dans les grands voyages... mais d'un tout autre type. Il est biologiste de la faune au sein de l'APHIS, qui relève du ministère de l'Agriculture des États-Unis, et est chargé de réduire les dangers liés aux animaux pour la circulation aérienne. Son travail consiste principalement à prévenir les collisions entre les avions et les oiseaux.

Âgé de 29 ans, ce résident de Johnson du Vermont, travaille pour ce ministère américain depuis 2000. Anciennement, il gère les nuisances causées par les ours au New Hampshire, ou il est en lien à l'Aéroport international de Burlington depuis 2003. Le poste qu'il occupe est relativement nouveau à BTV, qui accorde rarement des campagnes aériennes ciblées, mais également la Garde nationale aérienne du Vermont.

Heureusement, BTV n'a connu aucun incident majeur dû à la faune. Au cours des dix dernières années, il y a eu seulement 364 collisions avec des oiseaux, et les impacts ont été relativement minimes — du moins pour les avions. Cependant, il est arrivé qu'un avion « avale » plusieurs grands oiseaux (mouettes, etc.) dans ses moteurs, les conséquences peuvent être catastrophiques.

Pour éviter ces situations, Jacob a capturé et déplacé en toute sécurité plusieurs dizaines de grands oiseaux au cours des dernières années, et aucun n'est jamais revenu. Et pour ceux qui se posent la question non, il n'a jamais été appelé à éliminer des animaux exotiques arrivés par avion. Autrement dit, « des serpents à bord » cela n'est pas de la fiction!

Quels sont les plus grands dangers liés à la faune à BTV? Nos collègues ont traité toutes les situations, selon la saison. Ici, ce sont principalement les oiseaux qui posent problème, en particulier les oiseaux aquatiques migrateurs et divers autres de mouettes et de rapaces. Sur le terrain d'aviation, on rencontre beaucoup d'oiseaux de proie.

## Quelles sont les espèces les plus courantes?

La croûte d'Amérique, le bus et quatre autres et, depuis quelques années, le harlequin des neiges sont les trois principales. Elles constituent une source de préoccupation. Le terrain d'aviation est un habitat unique, qui leur offre de quoi s'alimenter et se nourrir, notamment de rongeurs, comme les souris et les campagnols, ainsi que de petits mam-





### **THE FARMHOUSE INN & GRILL**

AWARD-WINNING GASTROPUB

### **El Tortijo TAQUERIA Y CANTINA**

TAQUERIA & TEQUILA BAR

### **GUILD TAVERN**

WOOD FIRED GRILL

WINE SPECTATOR AWARD OF EXCELLENCE

### **PASCOLO RISTORANTE**

HANDMADE ITALIAN CUISINE

### **FARMHOUSE GROUP EVENTS**

PRIVATE EVENTS, WEDDINGS & MORE



THE FARMHOUSE GROUP

FarmhouseGroup.com // BURLINGTON